

## 学生ボランティア体験

### 【はじめに】

栄養クリニック開設の目的のひとつとして、「実践力のある管理栄養士養成のために、在学生が様々なイベントに参加して、管理栄養士としての資質向上を図る」ことがある。大学の正規のカリキュラムの中では、管理栄養士に必要な知識やスキルが新ガイドランに沿って学習できるが、社会性や生活感の弱い学生が、卒業後に即、社会のニーズに応じた実践力を備え、職場の要望に応えられるようになるには、体験学習の中で培われた様々な状況に対応できる応用能力が必要である。しかし、管理栄養士養成施設の多くは、実際に研修する場を持たないのが現状である。また、生活状況が多様化した現代社会では、特定の個人や多くの人々がおかれている状況を共有化できる管理栄養士が求められており、自分の考えによる一方的な指導ではなく、相手のおかれている状況や人生観などを共有し、真の課題を見つけ、解決する能力を身につけていかなければならない。ヒューマニズムや倫理観、そしてどんな方とも初対面から気持ちよく応対ができるコミュニケーション力が求められる。一般の方が健康や栄養に対してどのような考えを持っているか、食材に対する季節感、経済性や個人の嗜好性などが理解できてないと支援はできない。栄養クリニックで開催される様々な事業に学生ボランティアとして参加することで、対象者側に立った目線での食事指導や栄養指導ができるキャリアを身に付けて欲しいと願う。

当栄養クリニックでは、食物栄養学科2～4回生が学生ボランティアとして各種行事に参加している。本年度の学生ボランティア登録者数は55名であり、栄養クリニック事業参加者は、料理教室44名、食 with プロジェクト23名、附小ランチ300名、大学祭19名、幼児のおやつとレシピ提供による子育て支援2名、東山区地域連携事業・高齢者の骨密度測定と栄養相談24名、中信ビジネスフェア6名であった。

### 【学生ボランティアの活動概要】

#### 料理教室

参加した学生は皆、各自の役割をよく理解しており、実習の準備から片付けまで積極的に引き受けてくれた。大変な作業が多いにもかかわらず、楽しんで参加してくれたことを何よりも嬉しく感じている。学生は、参加者への接遇や会話、調理補助などを通して、コミュニケーション能力の向上を図っている。当事業は一般の方を対象としており、参加者は老若男女様々である。食経験や調理技術も様々であるため、一人ひとりに合った対応で、全員が気持ちよく実習に参加できるような配慮が求められる。

初めて参加した学生からは、「もっとしっかり料理の作り方を把握することが重要と思いました。次回は作業の進行状況や内容なども把握し、サポートをしっかりとできるように頑張りたい

いです」、「いろいろ聞かれたが、答えられないことが多く、自分の勉強不足を痛感しました。授業では味わえない多くの事が経験でき、また、参加したいです。ご指導ありがとうございました」等のコメントが寄せられ、自らの課題に直面しながらも、実践力のある管理栄養士を目指す、いきいきとした態度が見受けられた。継続的に参加する学生は、回数を重ねるにつれ、参加者との会話も弾み、全体に気配りをするなど、確実な成長が感じられる。また、各教室で取り上げた食材や調理法へのコメントも多く寄せられており、当事業への参加は、学生にとってコミュニケーション能力の向上に加えて、食に関する知識の習得や調理技術向上の上でも学びの場となっているようである。



参加者との調理を楽しむ様子



子どもたちに手洗い指導をする様子

### その他イベント

今年度は、中信ビジネスフェア2012や大学祭における栄養アセスメントの他、食 with プロジェクトにおいても、多くの学生が事業に参加してくれた。骨密度、握力等の測定や食育クイズ等、それぞれの得意分野を生かして地域住民の健康増進や食育の普及啓発活動に励んだ。

これらのイベントは、業務時間が長く、体力を要するものであるが、参加した学生は疲れた様子も見せず、皆精一杯取り組んでいる。各自、担当の業務に責任をもって取り組み、状況に応じた臨機応変な対応もよくできている。どの学生も、最後まで笑顔で丁寧な対応ができており、来場者も大変喜んでおられた。



食育クイズの様子

学生からは、「貴重な体験ができて良かった」、「大学の講義だけでは学べない、実践的な活動ができて良かった」等のコメントが寄せられており、実践の場で貴重な体験学習ができたことを喜ぶ姿に、学ぶ意欲を感じた。当施設でのボランティア活動が、まさに「生きた学問」として管理栄養士を目指す学生の実践力に磨きをかけていることが実感でき、大変嬉しく思っている。

(姜 貴順)